

## imperial milk stout

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **23**
- SRM **62.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (61.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (8.2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (10.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik oslo	Ale	Gęstwa	200 ml	---